

Ce știm despre Risipa Alimentară



Proiect educațional dezvoltat de

Asociația
ALBASTRU
pentru
UMANITATE

RISIPA ALIMENTARĂ GLOBALĂ

- Aproximativ o treime din alimentele produse sunt risipite la nivel mondial.
- 70% din extragerile globale de apă dulce sunt utilizate în industria alimentară (FAO, 2019).
- Gospodăriile private sunt responsabile pentru cea mai mare parte din risipa alimentară, urmate de restaurante, alți furnizori de alimente și magazine.
- Per capita, la nivel global, 121 de kilograme de alimente sunt risipite anual, dintre care 74 de kilograme doar de gospodării.
- Producția alimentară contribuie cu 26% la emisiile globale de gaze cu efect de seră (Science, 2018).





Raportul SOFI 2023 (The State of Food Security and Nutrition in the World 2023)

- 1. Risipa alimentară este o problemă majoră în toate etapele lanțului de aprovizionare, de la producție la consum.**
- 2. Aceasta contribuie la dificultăți suplimentare în asigurarea securității alimentare globale, în special în contextul creșterii populației și schimbărilor climatice.**
- 3. Necesitatea unor strategii și politici mai eficiente pentru a reduce risipa alimentară, inclusiv îmbunătățirea infrastructurii, educarea consumatorilor și promovarea practicilor sustenabile.**

Numai 3,4% dintre startup-urile din UE activează în industria alimentară, multe eșuând din lipsa unei nevoi de piață clar definite (ESM, 2016; Munich Business School, 2016).



PROBLEME DE SĂNĂTATE LEGATE DE NUTRIȚIE

- Peste 2 miliarde de oameni sunt supraponderali, iar 800 de milioane sunt subnutriți (OMS, 2018; FAO, 2019).
- Aproape 35% dintre copiii sub 5 ani sunt afectați de întârziere în creștere sau supraponderalitate (UNICEF, 2019).



PROVOCĂRILE SISTEMULUI ALIMENTAR

- Acestea sunt diverse și complexe, implicând interacțiuni sociale, economice, de mediu și tehnologice.
- Diferențele economice și sociale afectează accesul la alimente nutritive, amplificând problemele de sănătate publică.
- Lipsa cunoștințelor alimentare contribuie la obiceiuri nesănătoase și risipa alimentară.
- Există neînțelegeri comune în interpretarea datelor de expirare, ceea ce contribuie la creșterea risipei alimentare.



EDUCAȚIA ALIMENTARĂ

- Este esențială pentru combaterea provocărilor actuale.
- Sondajele arată o nevoie urgentă de resurse educaționale în predarea sustenabilității, risipei alimentare și nutriției echilibrate, cu accent pe dezvoltarea gândirii critice (EIT Food, 2024).



SITUAȚIA ÎN ROMÂNIA



Comportamentul consumatorilor români

- Studii din 2023 identifică trei segmente principale: tineri cu venituri mici care risipesc, adulți de vârstă mijlocie conștienți de risipă și adulți educați care evită risipa.
- Crizele recente, inclusiv pandemia COVID-19, au influențat comportamentele de consum, sporind responsabilitatea și preferințele pentru produsele locale.

Factori care influențează risipa alimentară în România

- Lipsa listelor de cumpărături, achizițiile impulsive, depozitarea inadecvată și neglijarea datei de expirare contribuie la risipă.
- Comportamentele de gestionare a resturilor alimentare sunt frecvent necorespunzătoare.

**40,78
%**



Contribuția consumatorilor casnici la risipa alimentară totală din România



La nivel global și în România, risipa alimentară și obezitatea infantilă în creștere generează efecte negative:

Epuizează resursele naturale (70% din apa potabilă globală este utilizată în agricultură).

Contribuie la emisiile de gaze cu efect de seră (peste 26% din emisiile globale provin din sectorul alimentar).

Afectează sănătatea copiilor (creșterea incidenței diabetului, obezității și deficiențelor nutriționale).

LA NIVELUL UNIUNII EUROPENE



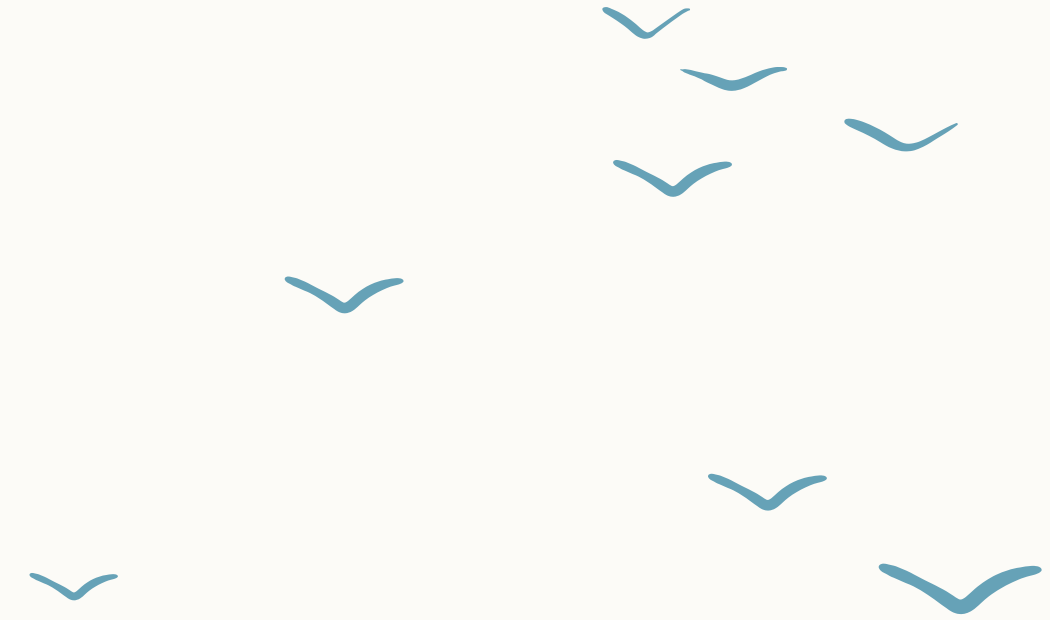
Se risipesc anual peste 58
de milioane de tone de
alimente.

131 kg de alimente
risipite per locuitor.

Valoarea de piață este
estimată la 132 de
miliarde EUR.



Consecințele risipei alimentare

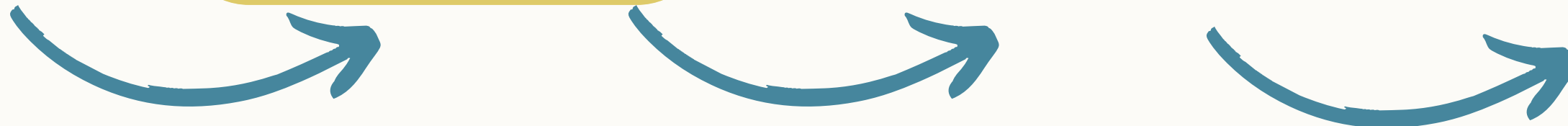


**Economice: pierderi
financiare**

**Sociale: amplificarea
insecurității alimentare.**

**De mediu: creșterea
emisiilor de gaze cu
efect de seră.**

**Reducerea risipei
necesită colaborare între
toți actorii din lanțul
alimentar.**



OBIECTIVE ȘI REGLEMENTĂRI



Strategia „Farm to Fork” a Uniunii Europene Parte a Pactului Verde European, include obiective pentru reducerea risipei alimentare și realizarea unei economii circulare.

- **Obiectivul UE este de a reduce la jumătate risipa alimentară la nivelul comerțului cu amănuntul și al consumatorilor până în 2030.**
- **Totodată, vizează și reducerea pierderilor alimentare de-a lungul lanțurilor de producție și aprovizionare.**
- **În România, Legea nr. 49/2024 completează Legea 217/2016 și reglementează cadrul general privind diminuarea risipei alimentare pentru operatorii din lanțul alimentar.**



PROIECT EDUCAȚIONAL DEZVOLTAT DE

ASOCIATIA ALBASTRU PENTRU UMANITATE



www.asociatia-albastru.ro